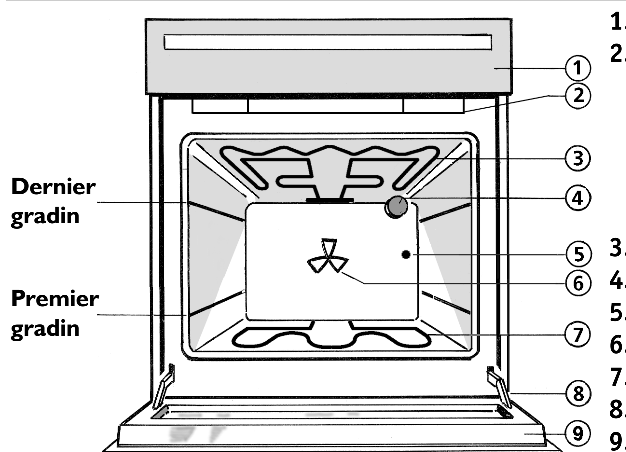


AKZ 211

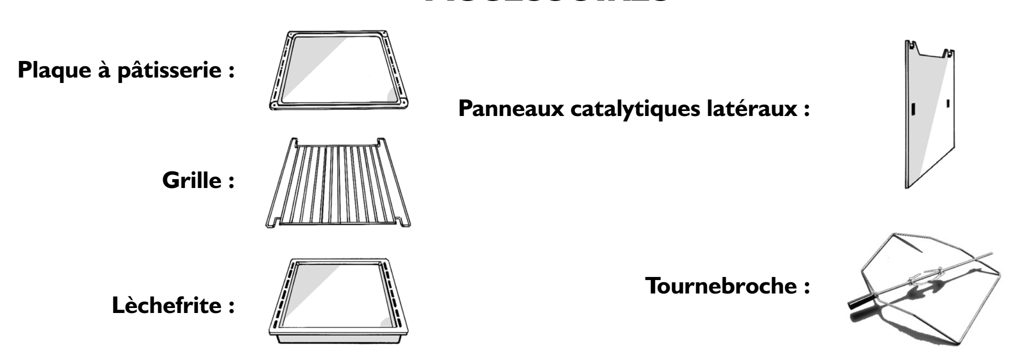


FICHE PRODUIT

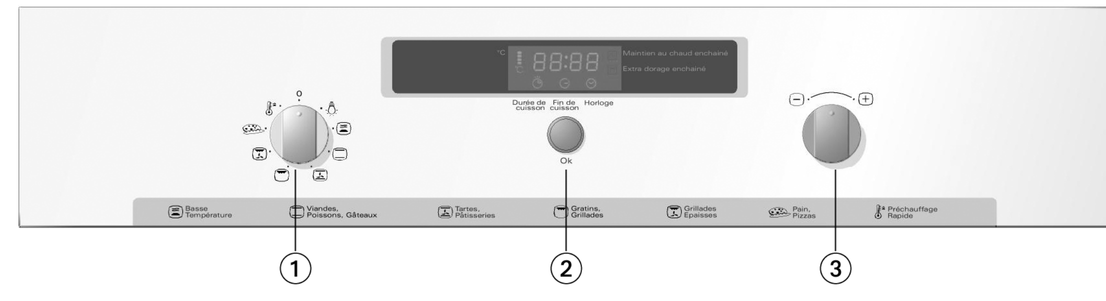


1. Bandeau de commandes
2. Ventilateur (non visible)
   Le ventilateur ne se met en marche que lorsque le four a atteint une certaine température. Il se peut que le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps après la mise hors tension du four.
3. Résistance supérieure (peut être abaissée)
4. Éclairage arrière du four
5. Emplacement tournebroche
6. Ventilateur
7. Cloison arrière catalytique
8. Résistance inférieure (non visible)
9. Porte froide du four

ACCESSOIRES



BANDEAU DE COMMANDES



1. Bouton Allumage/Extinction - Sélection des fonctions
2. Touche de validation et de sélection du programme
3. Bouton de modification des valeurs présélectionnées (température, temps de cuisson, niveau)

Tableau des fonctions du four

Fonction	Température préréglée	Température réglable	Description de la fonction
Arrêt four	-	-	-
ÉCLAIRAGE	-	-	Pour allumer l'éclairage du four
BASSE TEMPÉRATURE	35°C - 60°C	-	• Pour maintenir une température stable à l'intérieur du four. • 35°C : Pour faire lever de la pâte à pain et à pizza. • 60°C : Pour maintenir les aliments chauds une fois qu'ils sont cuits. • Il est conseillé d'utiliser le premier gradin.
VIANDES, POISSONS, GÂTEAUX	200°C	50°C - 250°C	• Pour faire cuire de la viande, du poisson, de la volaille sur le gradin central. • Préchauffez le four à la température de cuisson désirée et placez ensuite les aliments à l'intérieur dès que les voyants °C du thermomètre s'allument.
TARTES/ PÂTISSERIES	160°C	50°C - 250°C	• Pour cuire sur un ou deux niveaux. • Il est conseillé d'inverser, au besoin, la position des plats dans le four afin d'obtenir une cuisson plus homogène.
GRATINS, GRILLADES	3	-	• Pour cuire des entrecôtes, des brochettes, des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain. • La fonction propose plusieurs réglages (1 min. - 5 max.). • Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. • La porte du four doit être fermée pendant la cuisson. • Pour éviter les projections de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (placée sur le premier gradin). • Il est conseillé de retourner les aliments au cours de la cuisson.
GRILLADES + TOURNEBROCHE		-	• L'activation du tournebroche est associée à cette fonction. • Pour rôtir des viandes et des volailles. • Introduisez le support sur le deuxième gradin, positionnez l'aliment sur la tige de la broche et fixez-le au moyen des fourchettes spéciales. • Enclenchez la broche à fond dans le logement situé sur la paroi arrière, à droite, et posez-la sur le support. • Pour éviter les projections de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (placée sur le premier gradin). • Avant de fermer la porte, veillez à retirer la poignée en plastique et n'oubliez pas de la remettre en place avant d'extraire l'aliment du four en fin de cuisson.
GRILLADES EPAISSES	3	-	• Pour griller les grandes pièces de viande (rosbif, rôtis). • La fonction propose plusieurs réglages (1 min. - 5 max.). • Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. • La porte du four doit être fermée pendant la cuisson. • Pour éviter les projections de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (placée sur le premier gradin). • Il est conseillé de retourner la viande au cours de la cuisson.
PAIN/PIZZAS	-	P1- 300°C P2- 220°C	• Pour cuire des pizzas, du pain, des fougasses. • Vous trouverez une recette pour chaque programme dans le livre de recettes fourni.
PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	200C	50°C - 250°C	• Pour préchauffer le four rapidement. • Au fur et à mesure que la température du four augmente, les indicateurs °C du thermomètre s"allument un à un. • La fonction Booster s'interrompt immédiatement dès que la température programmée est atteinte. Un signal sonore est émis et le four passe à la fonction **VIANDES, POISSONS, GÂTEAUX**.

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENTS	Fonction	Préchauffage	Gradin à partir du bas	Niveau de brunissage	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
VIANDE Agneau, chevreau, mouton		X	2	2	200	95 - 110
		-	2	-	200	100 - 110
Rôti (veau, porc, bœuf) (kg. 1)		X	2	2	200	95 - 110
		-	2	-	200	90 - 100
Poulet, lapin, canard		X	2	3	200	80 - 90
		-	2	-	200	85 - 95
Dinde (4 à 6 kg) + niveau 3 brunissage		X	1	3	200	160 - 180
		-	1	-	210	180 - 190
Oie (2 kg)		X	2	3	210	100 - 130
		-	2	-	200	100 - 130
POISSON (ENTIER) (1 à 2 kg) Daurade, loup de mer, thon, saumon, morue		X	2	1	200	45 - 55
		-	2	-	200	50 - 60
POISSON (FILETS) (1 kg) Espadon, thon		X	2	2	190	40 - 50
		-	2	-	190	40 - 50
LÉGUMES Poivrons et tomates farcis		X	2	-	220	50 - 60
		-	2	-	200	50 - 60
Pommes de terre au four		X	2	3	220	50 - 60
VIENNOISERIES, PÂTISSERIE, ETC. Gâteaux levés		X	2	-	180	40 - 50
		-	2	-	170	40 - 50
Tourtes fourrées au fromage		X	2	-	180	80 - 90
		-	2	-	170	80 - 90
Tartes		X	2	-	190	40 - 50
		-	2	-	180	40 - 50
Strudel aux pommes		X	2	-	200	50 - 55
		-	2	-	200	50 - 55
Biscuits		X	2	-	180	20 - 30
		-	2	-	170	20 - 30
Choux à la crème		X	2	-	180	35 - 45
		-	2	-	180	40 - 50
Tourtes		X	2	-	200	40 - 50
		-	2	-	190	40 - 50
Lasagnes		X	2	1	200	45 - 60
		-	2	-	200	45 - 60
Tartes fourrées aux fruits, par ex. ananas, pêches		X	2	-	190	50 - 60
		-	2	-	190	40 - 50
Meringues		-	2	-	90	120 - 150
		-	2	-	90	120 - 150
Vol-au-vent		X	2	-	200	35 - 45
		-	2	-	190	35 - 45
Soufflés		X	2	-	190	40 - 50
		-	2	-	180	45 - 55

TABLEAU DE CUISSON POUR LA FONCTION GRIL

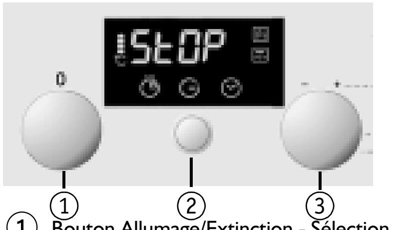
ALIMENTS	Fonction	Préchauffage (5 min)	Gradin à partir du bas	Niveau de puissance	Temps de cuisson (minutes)
Entrecôtes		X	4	5	30 - 40
Côtelettes		X	4	5	30 - 40
Saucisses		X	3 - 4	5	30 - 40
Côtes de porc		X	4	5	35 - 45
Poissons (filets)		X	3 - 4	5	30 - 40
Cuisses de poulet		X	3 - 4	5	40 - 50
Brochettes		X	3 - 4	5	35 - 45
Échine de porc		X	3 - 4	5	35 - 45
Demi-poulet		X	3	5	45 - 55
Demi-poulet		X	3	5	45 - 55
Poulets entiers		X	3	5	60 - 70
Rôti porc, bœuf		X	2	5	60 - 70
Canard		X	2	5	70 - 80
Gigot d'agneau		X	3	5	70 - 80
Rosbif (cuisson moyenne)		X	3	5	50 - 60
Pommes de terre au four		X	3	5	50 - 60
Poisson (dorade, truite)		X	3	5	40 - 50

N.B : lorsque vous cuisez de la viande avec les fonctions Ventilation et Statique, il est recommandé d'utiliser également la fonction Brunissage (niveau 1 à 3).
Les températures et les temps de cuisson sont indicatifs.



MODE D'EMPLOI DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

Programmateur électronique



1. Bouton Allumage/Extinction - Sélection des fonctions
2. Touche de validation et de sélection du programme
3. Bouton de modification des valeurs présélectionnées (température, temps de cuisson, niveau)

Afficheur



Activation rapide du four

Après avoir branché le four pour la première fois au secteur ou après une coupure d'électricité, l'afficheur indique "StOP".

Pour mettre le four en marche :

1. Positionnez le bouton (1) sur **"0"**.
2. Appuyez sur la touche (2). L'afficheur indique **"--:--"**.

Sélection de l'heure et réglage de l'horloge :

1. Appuyez trois fois sur la touche (2).
2. Tournez le bouton (2) dans les 15 secondes qui suivent pour programmer l'heure. L'heure clignote sur l'afficheur.
3. Appuyez sur la touche (2) ou attendez 15 secondes pour avoir la confirmation automatique de la programmation.

Pour modifier l'heure :

appuyez deux fois sur la touche (2) clignote sur l'afficheur. Répétez les opérations indiquées ci-dessus.

Sélection de la fonction de cuisson :

1. Positionnez le bouton (1) sur la fonction choisie : la température ou la puissance du grill sélectionnées clignotent sur l'afficheur.
2. Si la valeur affichée est correcte, appuyez sur la touche (2) pour confirmer ou attendez 10 secondes pour obtenir la confirmation automatique de la programmation.

Pour modifier la température ou la puissance du grill sélectionnée :

1. Tournez le bouton (3): la température (ou la puissance du grill quand le bouton (1) est sur la sélection) clignotent sur l'afficheur.
2. Appuyez sur la touche (2) pour confirmer ou attendez environ 10 secondes pour obtenir la confirmation automatique de la sélection.

Le four se met en marche environ 5 secondes après la confirmation : sur l'afficheur, les voyants signalent l'augmentation de la température en s'allumant progressivement sur l'échelle graduée **°C** .

N.B.: Les valeurs sélectionnées peuvent être modifiées pendant la cuisson.

En fin de cuisson :

éteignez le four en positionnant le bouton (1) sur **"0"**. L'heure réapparaît sur l'afficheur.

Recommandations particulières

Pour annuler une quelconque sélection, positionnez le bouton (1) sur **"0"**.

Appuyez 5 secondes sur la touche (2). Le signal sonore lié aux mouvements des boutons et des touches se désactive.

Pour le réactiver, appuyez à nouveau sur la touche (2) pendant 5 secondes. Pour des motifs de sécurité, après 4h30 de fonctionnement continu, le four s'éteint automatiquement (à l'exclusion des fonctions et).

Fonctionnement du four avec le programmateur électronique

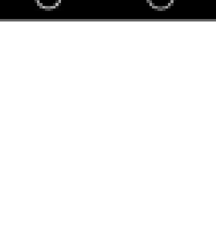
Sélection du temps de cuisson

La durée de cuisson permet de faire fonctionner le four (en sélectionnant n'importe quelle fonction) pendant une durée déterminée, au terme de laquelle le four s'éteint automatiquement. La durée de cuisson maximale qu'il est possible de programmer est de 3 heures et 59 minutes.

1. Programmez la fonction et la température ou la puissance du gril (voir chapitre : "Activation rapide du four" et "Sélection de la fonction de cuisson").
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche (2), le voyant clignote sur l'afficheur; les chiffres **"-0:00"** apparaissent.



3. Tournez le bouton (3) dans le sens des aiguilles d'une montre : l'heure sélectionnée clignote sur l'afficheur. L'apparition du trait **"-"** indique que le temps sélectionné décroît jusqu'à **"0"**.



4. 20 secondes après la programmation, le four commence automatiquement la cuisson. L'afficheur indique le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson.
   N.B.: pour visualiser ou modifier la température précédemment programmée, tournez le bouton d'un cran (3). Pour revenir au temps restant, attendez 20 secondes ou appuyez sur la touche (2).

Pour utiliser les fonctions spéciales Brunissage extra et Maintien en température , consultez le chapitre "Fonctions spéciales".

Pour modifier la température ou la puissance grill sélectionnées :

tournez le bouton (3) et confirmez en appuyant sur la touche(2) ou attendez environ 10 secondes pour avoir la confirmation automatique de la programmation.

Apparition de End sur l'afficheur

Lorsque le temps programmé est écoulé, (fin de cuisson), End apparaît sur l'afficheur et un signal sonore intermittent de 15 minutes se déclenche. Le four s'éteint automatiquement et la lampe du four reste allumée pendant 25 min.



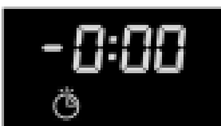
1. Appuyez sur la touche (2) pour arrêter le signal sonore.
2. Positionnez le bouton (1) sur **"0"**. L'éclairage s'éteint.

L'heure réapparaît sur l'afficheur.

Sélection de l'heure de fin de cuisson

Cette opération permet de programmer à l'avance l'heure de fin de cuisson. La durée maximum programmable est de 23 heures et 59 minutes.

1. Programmez la fonction et la température ou la puissance du gril. Voir chapitre : Activation rapide du four, paragraphe : "Sélection de la fonction de cuisson".
2. Par exemple, il est 10:00 heures : appuyez sur la touche (2), le voyant clignote sur l'afficheur. Les chiffres **"- 0:00"** s'affichent.



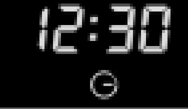
3. Programmez le temps de cuisson du four (par ex. 45 minutes) en tournant le bouton (3) : le temps programmé clignote sur l'afficheur.



4. Appuyez sur la touche (2) pour confirmer la sélection (par ex. 45 minutes) : le voyant clignote et l'afficheur indique l'heure et le temps de cuisson (par ex. : 10:00 heures + 45 minutes = 10:45 heures).



5. Sélectionnez l'heure de fin de cuisson en tournant le bouton (3) (par ex. : 12.30 heures).



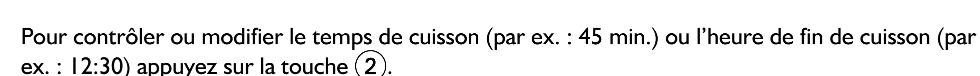
6. Appuyez plusieurs fois sur la touche (2) jusqu'à ce que l'heure réapparaisse (10:00 heures) ou attendez 20 secondes pour obtenir la confirmation automatique de la programmation.

Le four entre automatiquement en fonction à l'heure de fin de cuisson moins la durée de cuisson (par ex. 11:45 heures) : s'allument sur l'afficheur.



Pour contrôler la température ou la puissance du gril sélectionnées, tournez le bouton (3) d'un cran.

Pour contrôler ou modifier le temps de cuisson (par ex. : 45 min.) ou l'heure de fin de cuisson (par ex. : 12:30) appuyez sur la touche (2).



Fonctions spéciales : (Brunissage extra et Maintien en température)

Pour utiliser ces fonctions, sélectionnez d'abord le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson.
Vous pouvez sélectionner les deux fonctions spéciales en même temps ou séparément.

Brunissage extra

Cette fonction permet de dorer les aliments (rôti par ex.) pendant la cuisson. Vous pouvez sélectionner un des trois niveaux suivants **1-2-3**, **1** étant le minimum et **3** le maximum.
Cette fonction peut être sélectionnée uniquement avec les fonctions .

Sélection de la fonction spéciale Brunissage extra :

1. Sélectionnez le temps et l'heure de fin de cuisson. Voir "Activation rapide du four" et "Sélection de la fonction de cuisson"
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche (2) jusqu'à ce que le symbole clignote sur l'afficheur ; le chiffre **"0"** apparaît.
3. Tournez le bouton (3) pour sélectionner le degré de brunissage des aliments : **1, 2 ou 3**.
4. Appuyez deux fois sur la touche (2) ou attendez 20 secondes pour obtenir la confirmation automatique de la programmation.

Maintien en temperature

Cette fonction permet de maintenir automatiquement les aliments à 60°C en fin de cuisson.
La fonction "Maintien en température" ne peut être sélectionnée qu'en combinant les fonctions



Sélection de la fonction spéciale Maintien en température :

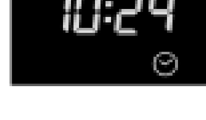
1. Sélectionnez le temps et l'heure de fin de cuisson. Voir chapitre : "Activation rapide du four" et "Sélection de la fonction de cuisson"
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche (2), le symbole clignote sur l'afficheur, le message **"-- C"** apparaît.
3. Positionnez le bouton (3) sur **"60C"**.
4. Appuyez sur la touche (2) ou attendez 20 secondes pour avoir la confirmation automatique de la programmation.

Minuteur

Le minuteur ne fonctionne que quand le four est en marche. Il permet de programmer un temps de cuisson maximal de 3 heures et 59 minutes.

Pour programmer le minuteur :

1. maintenez le bouton (1) sur la position **"0"**. L'heure apparait sur l'afficheur.



2. Appuyez sur la touche (2), le symbole clignote sur l'afficheur.
3. Tournez le bouton (3) dans le sens des aiguilles d'une montre. Sur l'afficheur, le temps sélectionné clignote. L'apparition du trait **"-"** indique que le temps sélectionné décroît jusqu'à **"0"**.
4. Appuyez sur la touche (2) ou attendez 20 secondes pour confirmer automatiquement la sélection.

A la fin du temps programmé
un signal sonore se déclenche et End apparaît sur l'afficheur.
Appuyez sur la touche (2) : le signal sonore s'arrête. L'heure réapparaît sur l'afficheur.